

. Anguilla all'Orientale

ricetta dello Chef
Stefano Gallo

del ristorante
La Barrique Torino

dedicata a
Natale in casa Cupiello
di Eduardo De Filippo
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per l'anguilla

Preparare una marinata di sale e zucchero nella stessa quantità e marinarvi i tranci di anguilla per circa due ore. Lavarli, asciugarli e affumarli a freddo con trucioli di legno di ciliegio per alcuni minuti.

Ingredienti per 4 persone 1 filetto di anguilla di circa 400/500 gr diviso in quattro tranci; zucchero e sale q.b.; trucioli legno di ciliegio

Procedimento per il brodo di alghe

Cuocere le alghe in acqua con zenzero molto lentamente per alcune ore in modo da ottenere un brodo gustoso. Al termine controllare la sapidità e unire la salsa di soia.

Ingredienti Acqua minerale; alghe miste; zenzero; salsa di soia

Procedimento per l'amaranto

Cuocere in acqua abbondante l'amaranto e l'alga kombu per circa 20 minuti. A cottura ultimata raffreddare velocemente sotto l'acqua fredda.

Ingredienti 100 gr semi di amaranto; alga kombu

Procedimento per i broccoletti

Cuocere i broccoletti mondati e lavati, raffreddarli con il ghiaccio, poi frullarli con un poco di acqua di cottura e olio extravergine d'oliva, controllare di sale.

Ingredienti 300 gr broccoletti

...

Infine cuocere l'anguilla nel brodo di alghe per circa 15-20 minuti (a seconda delle dimensioni del trancio).

Presentazione del piatto

Disporre l'amaranto al centro del piatto, adagiare l'anguilla con sopra una julienne di cipolle di Tropea e a lato alcune gocce di broccoletti. Versare sopra il pesce del brodo di alghe. Ultimare con germogli freschi e olio extravergine d'oliva.

Ingredienti 1 cipolla di Tropea cotta nel sale grosso in forno a bassa temperatura fino a quando risulta morbida; germogli freschi; olio extravergine d'oliva Az. agric. *Forcella*

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

METODO CLASSICO SPUMANTE ROSÉ DA UVE NERETTO

Metodo classico diverso, dal colore cerasuolo e dal bouquet di ciliegia e piccoli frutti rossi. Le impressioni olfattive di rigogliosa freschezza ed effervescenza si riverberano in bocca, in una sinuosità d'insieme che aiuta a pulire il palato dalla contenuta grassezza del piatto e gioca con le spezie in un gradevole abbraccio aromatico.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

La sapidità delle carni dell'anguilla richiede un'acqua con bollicine, appagante al sorso e capace di sostenere e amplificare i sapori.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net